



RESTAURANT
LA CÔTE-D'OR

Depuis 40 ans, Patrick Bertron explore les trésors de son terroir d'adoption : la Bourgogne et le Morvan.

Le Chef et son équipe interprètent la cuisine d'une manière créative et moderne mais résolument gourmande.

L'authenticité du goût

[RÉSERVEZ UNE TABLE](#)

Tél : [+33 3 80 90 53 53](tel:+33380905353)

Amorces

	€
Chair de tourteau aux salicornes et asperges sauvages pinces sur un pain au sapin du Morvan	70
Escalope de foie gras de canard poêlée variation de rhubarbe aux baies de Bataks	62
 Jambonnettes de grenouilles à la purée d'ail et au jus de persil	79

Des océans et des lacs

Turbot confit au beurre de tanaïsie courgettes violon grillées et févette du Jardin de Barboulotte	115
Belles langoustines juste saisies fenouil fondant et fraîcheur à la menthe aquatique	105
Sandre poêlé sur peau et sauce au vin rouge échalotes en fondue, en crumble et croustillantes <i>d'après Bernard Loiseau</i>	78

Des pâturages

Bœuf AOP de Charolles jeunes carottes étuvées, jus au regain	98
Ris de veau doré au sautoir morilles et consoudes, jus au savagnin	115
Porc Mangalica du Morvan céleri confit à la truffe, rissoles croustillantes d'échine et jus de cochon	92



Plat classique de Bernard Loiseau

Nos fromages

€

Au lait de vache et de chèvre

25

Desserts

Textures de chocolats pures origines à la Cazette® de Bourgogne
relevé au poivre de cassis

30

Autour du citron et de la mélisse
petit baba, gavotte, sorbet citron et gingembre

35

Fraises dans l'esprit d'un jardin
oseille sauvage et petits pois

30

Cerises et sorbet au lait à l'aspérule
gâteau Bourguignon et nectar de griottes

30



Rose des sables à la glace pure chocolat
coulis d'orange confite

30



Saint Honoré cuit minute à la crème chiboust
pour 2 personnes – à commander en début de repas

80

Un salon est mis à disposition des fumeurs à la fin du repas.

Menu Dégustation 270€

Menu Délice 195€*

(sans le tourteau et le dessert chocolat)

*Chair de tourteau aux salicornes et asperges sauvages
pincées sur un pain au sapin du Morvan

* * *

B. Jambonnettes de grenouilles
à la purée d'ail et au jus de persil

* * *

Turbot confit au beurre de tanaïs
courgettes violon grillées et fêvette du Jardin de Barboulotte

* * *

Suprême de pigeon au poivre des Cimes
déclinaison de betteraves au sureau

* * *

Chariot de fromage
(en supplément pour le menu dégustation)

* * *

Fraises dans l'esprit d'un jardin
oseille sauvage et petits pois

* * *

*Textures de chocolats pures origines
à la Cazette® de Bourgogne
relevé au poivre de cassis

**Le menu dégustation est servi pour l'ensemble de la table.
Tout changement entraînera un supplément.**

Nos produits sont frais et de saison, donc susceptibles d'être modifiés quotidiennement.
Toutes nos prestations sont prix nets. Viande bovine, volaille, gibier d'origine France et UE.

Déjeuner

Légumes du jardin de Barboulotte
relevés à la Cazette de Bourgogne

OU

Terrine de foie gras de canard
chutney de rhubarbe

* * *

Sandre poêlé sur peau et sauce vin rouge
échalotes en fondue, en crumble et croustillantes
d'après Bernard Loiseau

OU

Suprêmes de pigeon au poivre des Cimes
déclinaison de betteraves au sureau

* * *

Chariot de fromages affinés

* * *

Autour du citron et de la mélisse
petit baba, gavotte, sorbet citron et gingembre

OU

Textures de chocolats pures origines à la Cazette® de Bourgogne
relevé au poivre de cassis

165 €